Cuisine centrale de Vic-le-Comte

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P.)

LOT N° 13 : EPICERIE / BOISSONS / CONSERVES

Le présent document comporte 10 pages

1/ POUR TOUS LES PRODUITS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Tous ces produits doivent provenir d'établissements agréés CEE ou ISO 9002.
- Matières premières conformes aux décisions F2.80 / E3.79 / H8.58 / H1.78 / H9.58 / A8.72 / A9.83 / D2.69 / D4.75 / H7.78 / G6.89 / A1.56 / A2.56 / A6.60 / A3.75 / A4.69 / F6.68 du GPEM/DA.
- La quantité commandée par type de produit doit être respectée.

CARACTÉRISTIQUES QUALITATIVES

- Produits conformes à la législation en vigueur à ce jour
- Les féculents et les légumes secs doivent être exempts de corps étrangers.
- Les produits seront garantis sans OGM, selon la législation en vigueur.
- La traçabilité des produits doit être garantie depuis le producteur au consommateur.
- En cas de doute ou de contestation sur la qualité du produit, il sera procédé à une analyse micro biologique confiée à un laboratoire d'analyses spécialisées.

EMBALLAGE – CONDITIONNEMENT – PALETTISATION

- Les matières premières seront emballées dans des contenants adaptés et ils ne doivent en aucun cas être susceptibles de modifier la composition d'un aliment ni d'en altérer les caractéristiques organoleptiques ou de communiquer une odeur ou un goût particulier.
- Le marquage des emballages doit satisfaire aux dispositions prévues par la règlementation et les normes de qualité en vigueur à ce jour.
- La colle ou l'encre utilisées pour l'étiquetage ne doivent avoir aucune action corrosive sur l'emballage.
- Une étiquette ne pourra pas être surajoutée à une impression ou à une étiquette préexistante.
- L'étiquette devra comporter les mentions suivantes : le nom du produit, la liste de ingrédients, le poids net égoutté, le poids brut, le nom du fabricant, le lieu d'origine, la D.L.C., le n° de lot de fabrication, le mode d'emploi et les mentions particulières.
- Les emballages secondaires, caisses, cartons devront porter l'estampille d'agrément du fabricant et les informations suivantes : nom du fournisseur, pays d'origine, nature du produit, format des boîtes, nombre de boîtes, année de fabrication en clair.
- Les féculents et légumes secs doivent être conditionnés par sacs de 5 kgs.

2/ SPECIFICITÉS POUR LES LÉGUMES EN CONSERVES HAUT DE GAMME

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Les légumes en conserves doivent être entiers ou tranchés ou rampés selon les spécificités demandées. Ils doivent être propres, de qualité saine. Ils ne doivent pas présenter d'odeur désagréable ni être tâchés ou parasités.
- Ils doivent être exempts de trace de produits e de traitement ainsi que de résidus de pesticides non autorisés ou présents à une dose supérieure au taux maximal toléré.
- Les conserves doivent être exemptes de corps étrangers (brindilles, cailloux, etc…).
- Les légumes en conserves livrés à la Cuisine Centrale seront de catégorie supérieure.
- Matières premières conformes aux décisions D2.69 / D3.69 / D4.75 du GPEM/DA.
- La quantité commandée par type de produit doit être respectée.

CARACTÉRISTIQUES QUALITATIVES

- Produits conformes à la législation en vigueur à ce jour
- Les conserves de légumes seront de marque Bonduelle, Daucy ou Primance.
- Les conserves livrées à la Cuisine Centrale devront être de fabrication récente. Pour celles fabriquée selon un rythme saisonnier, il sera admis qu'elles proviennent de l'avant-dernière campagne sauf pour les conserves de produits « agressifs » comme les conserves de tomates ou les préparations à base de tomates et les poissons à la marinade.
- A l'ouverture, les conserves doivent présenter les caractères suivants :
    - ⇨ **Liquide limpide, fluide et clair**
    - ⇨ **Absence d'odeur et de saveur désagréables**
    - ⇨ **Coloration normale des légumes**
    - ⇨ **Boîte remplie**
    - ⇨ **Proportion de légumes écrasés ou désagrégés ne dépassant pas 3%**
- Le fournisseur ne livrera aucune boîte bombée, fruitée ou enclouée ou cabossée ou floche.
- Les sols de culture ne devront pas être désinfectés chimiquement et aucun herbicide chimique ne doit être utilisé sur les cultures. La lutte contre les insectes et les maladies cryptogamiques est limitée au strict nécessaire.
- Les produits seront garantis sans OGM, selon la législation en vigueur.
- La traçabilité des produits doit être garantie depuis le producteur au consommateur.
- Toutes autres spécifications concernant ces conserves sont définies par les décisions précitées au paragraphe précédent.
- En cas de doute ou de contestation sur la qualité du produit, il sera procédé à une analyse micro biologique confiée à un laboratoire d'analyses spécialisées.

3/ POUR TOUS LES PRODUITS

EMBALLAGE – CONDITIONNEMENT – PALETTISATION

- Le fabricant devra faire apparaître sur l'étiquette du produit la mention « sans OGM » selon la législation en vigueur.
- Les matières premières seront emballées dans des boîtes aux formats normalisés 4/4 ; 3/1 ; 2/1 ; 5/1.
- La qualité des fers blancs utilisés pour la fabrication de ces boîtes devra correspondre aux spécifications de l'Euronorm 7763 et les vernis éventuellement utilisés pour le revêtement intérieur de boîtes devront être conformes aux prescriptions en vigueur à ce jour. Ils ne doivent en aucun cas être susceptibles de modifier la composition d'un aliment ni d'en modifier les caractéristiques organoleptiques ou de communiquer une odeur ou un goût particulier.
- Le marquage des boîtes de légumes en conserves doit satisfaire aux dispositions prévues par la règlementation et les normes de qualité en vigueur à ce jour.
- La colle utilisée pour l'étiquetage ne doit avoir aucune action corrosive sur le métal de la boîte.
- Une étiquette ne pourra être surajoutée à une impression ou à une étiquette préexistante.
- L'étiquette devra comporter les mentions suivantes : le nom du produit, la liste des ingrédients, le poids net égoutté, le poids brut, le nom du fabricant, le lieu d'origine, la D.L.C., le n° de lot de fabrication, le mode d'emploi et les mentions particulières.
- Les emballages secondaires, caisses, cartons, devront comporter l'estampille d'agrément du fabricant et les informations suivantes : le nom du fournisseur, le pays d'origine, la nature du produit, le format des boîtes, le nombre de boîtes, l'année de fabrication en clair.

STOCKAGE – LIVRAISON – VÉRIFICATION

- Les produits devront être stockés à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec ; et éviter les chocs.
- Les produits devront être transportés dans des véhicules propres.
- Le fournisseur doit pouvoir livrer la Cuisine Centrale plusieurs fois par semaine
- **Délai de livraison à préciser : …….**
- Les produits devront être livrés le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi entre 7h00 et 9h30 à la Cuisine Centrale, école Elsa Triolet rue des Grands Creux 63270 VIC LE COMTE.
- Les livraisons et le stationnement des camions seront strictement interdits aux abords de l'école en dehors de ces créneaux horaires pour des raisons de sécurité.

- **La vérification quantitative** consiste à vérifier lors de la livraison, la conformité entre la quantité livrée, la quantité portée sur le bon de commande et la quantité portée sur le bon de livraison, et ce, par le responsable de la cuisine ou son représentant.
  Si la quantité livrée n'est pas conforme à la demande, le responsable de la cuisine peut mettre le titulaire en demeure de reprendre l'excédent ou de compléter la livraison dans les délais qu'il prescrira.
  En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, le dit bulletin et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties.
- **La vérification qualitative** est effectuée lors de la livraison par le responsable de la cuisine ou son représentant, au regard des bons de commande et de livraison.
  Si la fourniture livrée ne correspond pas aux spécifications du marché ou de la commande, elle est refusée et doit être remplacée par le titulaire sur demande verbale ou écrite du responsable de la cuisine. Toutefois, celui-ci peut accepter la fourniture avec réfaction de prix.
  Toute fourniture non conforme au cahier des charges en vigueur sera systématiquement refusée.
  La perte de l'agrément vétérinaire en cours d'année devra être signalée par le fournisseur et entraînera systématiquement l'arrêt du marché.

Lu et accepté, le

Le candidat :

LOT N°13: ÉPICERIE / BOISSONS / CONSERVES

Bordereau des prix

Désignation des produits	Quantité minimale estimative	Prix unitaire H.T. en €	Total H.T.
Betteraves poches	9		
Betteraves rouges en dés 5/1 en boîte	18		
Cèleri râpé 5/1 en boîte	36		
Macédoine de légumes 5/1 en boîte	24		
Maïs grains 3/1 en boîte	30		
Cœur de palmier 4/4 en boîte	6		
Pousses de soja 3/1	6		
Croq salade poche 5/1	3		
Mousse de canard coupelle 30g	300		
Pâté de campagne coupelle 30g	300		
Bouillon de bœuf en poudre	6 boîtes		
Bouillon de volaille en poudre	6 boîtes		
crème d'asperges vertes			
Bouillon de légumes en poudre	3 boîtes		
Fumet de poisson en poudre	2 boîtes		
Fumet de crustacés en poudre	2 boîtes		
Bisque de homard 4/4	9 boîtes		
Filets de sardines au citron 4/4	75 boîtes		
Maquereaux au vin blanc 4/4	60 boîtes		
Maquereaux à la moutarde 3/1	9 boîtes		
Poches 3/1 thon naturel	40		
Poches 4/4 thon naturel	10		
Miettes surimi-crabe	10 poches		
Côtes de blettes 5/1	18		
Carottes en rondelles 5/1	12		
Champignons Hôtel 5/1	9		
Flageolets extra fins poche 5/1	12		

Haricots verts très fins poche	160		
Haricots verts extra fins poche	150		
Haricots verts très fins boîte 4/4	24		
Haricots beurre boîte 5/1	90		
Cœur de fenouil 5/1	12		
Haricots blancs 5/1 poche	18		
Haricots rouges 5/1 poche	9		
Petits pois très fins 5/1 en boîte	30		
Petits pois extra fins 4/4 en boîte	9		
Pois/carottes très fins 5/1 en boîte	60		
Pois/carottes très fins 4/4 en boîte	12		
Pois chiches 5/1 en boîte	6		
Salsifis petite coupe poche	24		
Tomates pelées concassées cubes en boîte 5/1	80		
Tomates pelées cubes 4/4 en boîte	18		
Sauce tomte/oignons 3/1 en boîte	18		
Légumes secs:			
Lentilles vertes en 5 kgs import	100 kgs		
pois chiches en 5 kg	10 kgs		
Lentilles vertes du Puy	25 kgs		
Quinoa **BIO**	30 kgs		
Pois cassés en 5 kgs	20 kgs		
Riz long étuvé indica en 5 kgs	300 kgs		
Riz thaï jasmin en 2,5kgs	20 kgs		
Coquilettes en 5 kgs	45 kgs		
Macaronis QS	25 kgs		
Torsades QS en 5 kgs	150 kgs		
Spaghettis QS en 5 kgs	140 kgs		
Alphabet QS en 5 kgs	15 kgs		
Papillons QS en 5 kgs	40 kgs		
Tortis tricolores QS en 3 kgs	40 kgs		
Penne ultra résistantes en 5 kgs	40 kgs		
Tagliatelles aux œufs	50 kgs		
Farine type 80	10 kgs		

Farine de blé type 55 en 1 kg	70 kgs		
Semoule couscous moyenne	150 kgs		
Blé en 5 kgs	45 kgs		
Polenta fine	10 kgs		
Chips en 30g	800 pièces		
Purée lait granulée complète en 5 kgs	50 pièces		
5/1 quenelles de volaille	12		
5/1 Raviolis VBF sauce italienne	24		
5/1 tripoux	6 boîtes		
Bouchées à garnir sans chapeau	800		
Baba savarin caissette	150		
Tartelettes sablées 8,5 cms sucrées	1000		
5/1 abricots au sirop pâtissier	9 boîtes		
3/1 ananas tranche entière	9 boîtes		
3/1 ananas tranche brisée	18 boîtes		
4/4 marrons au naturel	24 boîtes		
4/4 marrons sous vide	9 boîtes		
5/1 crème de marrons	3		
5/1 1/2 pêches au sirop	24		
5/1 1/2 poires au sirop	36		
Pruneaux secs dénoyautés en 1 kg	15 kgs		
5/1 cocktail de fruits	60 boîtes		
Pralines amandes concassées	10 kgs		
Noix de coco râpée	3 kgs		
Pignons de pins	2 kgs		
Tablettes chocolat lait 100g	60		
Fondant blanc en 1kg	2 kgs		
Amandes en poudre blanche	5 kgs		
Amandes effilées	8 kgs		
Raisins secs	12 klgs		
pralin en 1kg	4 kgs		
Abricots secs	8 kgs		
Figues moelleuses	10 kgs		
Cubes de fruits confits tricolores	3 kgs		
5/1 compotes de pommes pâtissières	18		
Biscuits à la cuillère X 192	800 pièces		

coupelles compote de pommes alu	3000		
coupelles compote de fruits assortis	1000		
Coupelles purée de pommes	240		
Coupelles purée de fruits assortis	240		
Gelée de groseilles en 1 kg	10		
Confiture de fraises en seau de 3 kgs	4		
Confiture d'abricots en seau de 3 kgs	4		
Coupelles confiture de fruits assortis en 30 g	200		
Ecorces d'oranges confites	3 kgs		
Pots miel acacia	30		
Entremets vanille en poudre en 1 kg	10 pièces		
Entremets chocolat en 1 kg	6 pièces		
Gâteau de semoule en poudre en 1 kg	12		
Boudoirs x 1,6 kgs	3 boîtes		
pain d'épices 470g	20 pièces		
Petits beurre par 2 x 150	8 c		
Palets bretons 100 x 2	12 c		
Galettes bretonnes 250 x 2	10 c		
Madeleines 25g x 110	8 c		
Cakes aux fruits x 120	6 c		
Tranches de pain d'épices 40g 150 x 2	8 c		
Pâtes de fruits enveloppées 160 x 30g	8 c		
Nougat 20g x 300	4 c		
Chocolat noir enveloppé bâtons 10g x 200	6 c		
Barres de céréales chocolat/abricot x 21g	6 c		
Papillotes mélangées	5 kgs		
Père Noël alu 60g	600		
Café moulu 70a/30r	40 kgs		
Filtres à café n°4 (papier marron)	10 boîtes		
Sucre en morceaux n°4	20 kgs		
Sucre en poudre en 1 kg	120 kgs		
Sucre roux cassonade	10 kgs		
Sucre dose 5g	4000		
Sucre glace en 1 kg	3		

Huile de colza en 5l	500 L		
Huile friture	100 L		
Huile de noix	5 L		
huile mélange olives/tournesol	18 L		
Huile d'olives 1ère pression à froid	24 L		
Vinaigre de vin en 1l	12		
Vinaigre d'alcool blanc en 1l	12		
Vinaigre balsamique	6		
Sel fin en 1 kg	25		
Sel gros en 1 kg	70		
Fleur de sel	2		
Boîte canelle moulue	1		
Boîte épices couscous	1		
Boîte muscade moulue	1		
Boîte baies roses	1		
Ail semoule en 1kg	3		
Thym mondé en 1 kg	3		
Boîtes assaisonnement paëlla	2		
Poivre gris moulu en 1kg	3		
Cornichons 150 et +	12		
4/4 olives noires dénoyautées	10		
4/4 olives vertes dénoyautées	24		
Moutarde en seau de 5 kgs	30 seaux		
Concentré de tomates 4/4	30		
Fumet de poisson boîte de 900g	2		
Jus de poulet en boîte	4		
Fond brun lié	3 bt		
Gelée claire en poudre en boîte	1		
Jus d'orange en brique	18		
Pulpe de citron en litre	2		
150cl eau pétillante	120		
150 cl eau de source	120		
10L vin de pays rouge	15 c		
10L vin de pays blanc	7 c		
10L vin de pays rosé	4 c		
75cl Merlot rouge	48		
75cl Syrah rosé	24		
bière en litre	24		
75cl Sauvignon blanc	36		
Levure chimique en 1kg	1		
Levure de boulanger en sachet	500 gr		
Produit graissant plaque base cire d'abeilles en seau de 5 kgs	5		
Pistolles chocolat 44%	5 kgs		
Pistolles chocolat 44% lait	5 kgs		
Cacao en poudre non sucré	2 kgs		
Nappage rouge en 7 kgs	1		

Nappage blond en 7 kgs	1		
Crème pâtissière à chaud en 5 kgs	25 kgs		
Crème pâtissière à froid	5 kgs		
Préparation pour cake salé en 5kg	10 kgs		
chocolat lait lingotin	2000		
Préparation pour madeleine sucrée	10 kgs		
Préparation pour brioche beurre extra fine	20 kgs		
Préparation mousse poire en 1 kg	4 kgs		
Préparation yogo	30 kgs		
Colorant alimentaire vert 50 cl	1		
Colorant alimentaire rouge 50 cl	1		
TOTAL GENERAL			
Autres produits : % de remise sur prix catalogue			

Fait à

le

Signature du candidat :